THE J.M. SMUCKER Co

# Pain au cheddar canadienPain au cheddar canadien

| Prep Time | Cook Time | Serves | Difficulty |
|---|---|---|---|
| 2 hrs 20 mins | 35 mins | 2 | N/A |

## Ingredients

- 1 c. à thé (5 ml) de sucre granulé
- 1 1/2 tasse (375 ml) d’eau chaude
- 1 sachet (8 g) de levure sèche active (2 1/4 c. à thé/11 ml)
- 1/3 tasse (75 ml) d’huile de canola
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1 c. à thé (5 ml) de sauce aux piments de Cayenne
- 1 œuf fouetté
- 1/2 tasse (125 ml) de parmesan râpé
- 4 1/4 tasses (1050 ml) de farine à pain Premier choix blanc de ménage Robin Hood®
- 1 1/2 tasse (375 ml) de cheddar râpé

## Directions

**Step 1:**

**Faire fondre** le sucre dans un grand bol d’eau chaude. Saupoudrer la levure sur la surface de l’eau. Laisser agir pendant 10 minutes et bien remuer.

**Step 2:**

**Fouetter** l’huile, le sel, la sauce de piments de Cayenne et l’œuf jusqu’à obtention d’une consistance homogène. Ajouter le parmesan.

**Step 3:**

**Verser** en remuant 2 tasses (500 ml) de farine. Bien mélanger. Ajouter de la farine jusqu’à ce que la préparation devienne trop compacte pour être remuée et qu’elle se détache de la paroi du bol. Déposer la pâte sur un plan de travail légèrement fariné.

**Step 4:**

**Pétrir** la pâte en ajoutant de la farine au besoin jusqu’à ce qu’elle soit souple. Continuer le pétrissage jusqu’à ce que la pâte soit lisse, élastique et qu’elle ne colle plus (pendant environ 10 minutes).

**Step 5:**

**Déposer** la pâte dans un bol légèrement enduit d’un corps gras. Retourner la pâte afin que toute sa surface soit enduite de corps gras. Couvrir la pâte de papier sulfurisé et d’un torchon à vaisselle.

**Step 6:**

**Laisser lever** la pâte dans un endroit chaud (75 à 85 °F/24 à 29 °C) jusqu’à ce qu’elle ait doublé de volume (pendant 45 à 60 minutes).

**Step 7:**

**Dégonfler** la pâte en y enfonçant le poing, puis la renverser sur un plan de travail légèrement fariné. La pétrir, cette fois avec le cheddar, de façon à ce qu’il soit réparti de façon uniforme. Diviser la pâte en deux parts égales.

**Step 8:**

**Façonner** chaque part de manière à former un pain. Déposer les pains sur leur soudure au fond de deux moules de 8 ½ x 4 ½ x 2 ¾ pouces (1,5 l) enduits généreusement d’un corps gras. Les couvrir d’un torchon à vaisselle.

**Step 9:**

**Laisser lever** la pâte dans un endroit chaud jusqu’à ce qu’elle excède en hauteur de 1 ½ pouce (3 cm) le pourtour du moule et que ses angles soient pleins de pâte (pendant 45 à 60 minutes).

**Step 10:**

**Préchauffer** le four à 375 °F (190 °C).

**Step 11:**

**Cuire** sur la grille inférieure du four préchauffé pendant 30 à 35 minutes. Démouler les pains à leur sortie du four et les mettre à refroidir sur des grilles.

# Images

